Kinderleicht und bunt: Unsere Verpflegungsvielfalt

Kinder haben Energie, Kinder brauchen Energie. Genau das kommt als leckeres Gericht täglich frisch von uns auf den Tisch. Und drumherum gestalten wir gern eine auf Ihre Einrichtung abgestimmte Ganztagesversorgung.

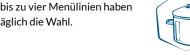
Mit RWS abwechslungsreich durch den Tag

FRÜHSTÜCK (F)

Lassen Sie Ihre Kinder mit Schwung in den Tag starten. Heute ist es das Vollkornbrot mit hausgemachtem Butter- oder Frischkäseaufstrich, morgen der zuckerfreie Joghurt mit Cerealien oder die Reiswaffel mit süßem Belag.

MITTAGESSEN (M)

Ausgewogen und ganz individuell – so gestaltet sich unser Mittagsangebot. Aus bis zu vier Menülinien haben Sie täglich die Wahl.



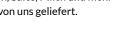
VESPER (V)

Ob süß, herzhaft oder eine vitaminreiche Obstmahlzeit: Die Auswahl ist bunt. Brotdosenpacken adé.



GETRÄNKE

Frische Speisen verdienen erfrischende Getränke: verschiedene Teesorten, Säfte, Milch und mehr werden von uns geliefert.



LUNCHPAKETE

Für Ihren gelungenen Ausflug liefert RWS die frischen Lunchpakete. Sprechen Sie uns an!





RWS bietet die Möglichkeit, auch einzelne Mahlzeiten am Tag abzubestellen. Ein großes Service-Plus, selten und ungewöhnlich für die Branche.

UNSER WARENKORBSYSTEM für Frühstück und Vesper

Alternativ zu unseren Frühstücks- und Vesperspeiseplänen können Sie anhand einer Bestellliste das Frühstück und / oder Vesper nach den Vorlieben Ihrer Kinder selbst zusammenstellen. Wie das geht? Anhand unseres Warenkorbs. Und das bei voller Kostenkontrolle entsprechend Ihres individuell vereinbarten Budgets





Regional und frisch von uns auf Ihren Tisch!

Besuchen Sie uns in einer

unserer über 40 Küchen in Ihrer

Nähe oder testen Sie unser Spei-

senangebot bei einer Verkostung.

Wir freuen uns auf Sie!



für Ernährung e.V.

Mit autem Beispiel voran: Je eine Mittagslinie ist bereits in einigen unserer Küchen DGE-zertifiziert.

Sie haben Fragen? In einem individuellen Gespräch beantworten wir diese gern.



Chemnitz

Telefon: 0371 3350684

Dresden

Erfurt

Telefon: 035182146576

Telefon: 0361 6534005 Halle (Saale)

Telefon: 0345 7823406 Leipzig (Zentrale)

Telefon: 0341 5610670 Potsdam

Telefon: 0331 58169336

Ein Unternehmen der RWS Gruppe

E-Mail: info@rws-cateringservice.de

RWS Cateringservice GmbH

Am Alten Flughafen 1

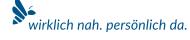
www.rws-gruppe.de

Telefon: 0341 561067-0

Gebäude 33

04356 Leipzig









Unsere RWS Esskultur: regional, nachhaltig und frisch

- Seit unserer Gründung wird bei uns täglich frisch gekocht!
- Wir stehen für frische Lebensmittel, viel Obst. Gemüse, sowie Vollkorn- und Bio-Produkte.

plan: unsere RWS-Biene. Sie steht für unseren Anspruch an

Ernährungsbildung und einen guten Service. Beides gehört

zu unserem Essen dazu, wie das Besteck zum Teller.

- Unsere Speisepläne werden von unserem Team aus Ernährungsexperten und Ökotrophologen zusammengestellt.
- Wichtige N\u00e4hrstoffe und Vitamine bleiben durch unsere schonende Zubereitung erhalten

 Wir setzen unseren Speisen keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Farbstoffe zu. Wir verzichten auf gentechnisch veränderte Lebensmittel.

abräumen und spülen

- Durch das Zusammenspiel von Rezepturverwaltung und Bestellsystem vermeiden wir Überproduktionen. Zur Abfallvermeidung leben wir ein erprobtes Rückmeldesystem.
- Wir kaufen bei zertifizierten Erzeugern regional ein. Kurze Wege, langer Genuss.



Unser Mittagstisch: eine Marke, vier Menülinien

Regionales Essen macht Spaß. Die Wahl zu haben macht Freude. Wir kochen täglich bis zu vier Menülinien, aus denen die Einrichtung für ihre Kinder wählen kann.



RWS Optil Seelachsfischragout mit

Zucchini-Gurken-Gemüse, Petersilienkartoffeln,



RWS Veggi

Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse, frisches Obst



Unser individuelles Menü für Kinder mit bestimmten Allergien oder Intoleranzen

bewussten Menülinie

B. für Erfurt:

z. B. für die Lausitz:

RWS Regional

Thüringer Bratwurst mit Möhren

sauerkraut und Kartoffelpüree,

Naturjoghurt mit Fruchtmus

RWS OptiMahl richtet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard: reichlich pflanzliche Lebensmittel Gemüse als täglicher Verpflegungsbestandteil, Fleisch und Fisch in Maßen sowie ein sparsamer Umgang mit süßen, fett- und kalorienreichen Lebensmitteln.

> Unsere Köche kennen die regionalen Vorlieben. Und die sehen Sie auch im Speiseplan.

unsere kindgerechte Menülinie mit besonderen Spezialitäten der Region

lichkeiten erleben mit uns einen

sicheren Genuss. Die Basis: ein

ärztliches Attest sowie der

ausgefüllte Antrag auf ärzt-

lich verordnete Sonderkost.

finden Sie auf unseren Spei-

seplänen täglich mindestens

Auch für die schweine-

fleischfreie Ernährung

ein Menü zur Auswahl.

frischer Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl, Rohkostsalat Kinder mit Allergien oder Unverträg-**RWS Spezial**

gedünstetes Seelachsfilet mit Zucchini-Gurken-Butter. Gemüse, dazu Petersilien kartoffeln und



Kitaverpflegung, die ankommt! Mit Abwechslung und Ideen auf dem Speiseplan spielen, toben und lernen Ihre Kinder fit und ausgewogen durch den Tag.



Zutaten in Bio-Qualität sind bereits fester Bestandteil vieler unserer Rezepturen. Mit den Bio-Zertifizierungen erster Küchen machen wir unsere Bemühungen sichtbar.

Ob Würzung, Zubereitung oder Verzehrmenge: Unsere Speisen sind altersgerecht. So gibt's etwa Seelachs als Ragout für die Kleinsten und als Filet für die Größeren.

Mit Produkten wie z. B. Vollkornnudeln und -reis, Dinkelgrieß, Ebly, Couscous und Bulgur ergänzen wir das klassische Speisenangebot an Kartoffeln, Nudeln und Reis.

Mit der Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe auf unseren Speiseplänen erhalten Einrichtungen, Eltern und Kinder einen sicheren Kompass zu ihrem Essen. Mehr Informationen dazu gibt's im RWS Allergenkompass.

Gemeinsam mit unseren Ernährungsexperten und Ökotrophologen entwickeln wir unsere Rezepturen und die Zubereitung unserer Speisen stetig weiter.

MONTAG

Quark mit frischen Kräutern, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill

Fettarme Milch und Milchprodukte beinhalten viel Kalzium für starke Knochen

DIENSTAG

Gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensoße, Kartoffelpürree, feinem Eisbergsalat mit Joghurtdressing

Rapsöl und der darin gebratene Seefisch enthalten reichlich entzündungshemmend wirkende Omega-3-Fettsäuren.

MITTWOCH

mit heißen Erdbeeren



Vitaminlieferant. Außerdem bleiben in ihr die wertvollen Ballaststoffe erhalten.

DONNERSTAG

Hähnchenfleisch mit Kokos-Curry-Soße, Chinagemüse und Vollkornreis

FREITAG

Frisches Obst und Gemüse

Möhrenrohkost, Dinkelgrießbrei



Rohkost ist ein idealer

Mageres Geflügelfleisch hat einen hohen Anteil an Kalzium

Zartweizen-Gemüse-Pfanne, dazu Apfel

aus der Region - lecker und frisch.

Wir kochen täglich frisch ...



COOK & HOLD



... in unseren Küchen in Ihrer Nähe. Mit unserer eigenen Fahrzeugflotte liefern wir Ihre Speisen in Thermobehältern flexibel, schnell und auf kurzem Weg zu Ihnen. So kann Ihr Menü schonend und verzehrwarm in der Einrichtung angerichtet werden.

COOK & CHILL

... und kühlen die Speisen anschließend mit einem besonderen Verfahren auf 0 bis +4 Grad Celsius heruntel und liefern sie zeitlich flexibel aus. Bei Ihnen vor Ort werden die Speisen pünktlich zur Mittagszeit nährstoff- und vitaminschonend regeneriert und serviert.

COOK & SERVE

... direkt in Ihrer Einrichtung! Sie haben die Räumlichkeiten vor Ort? Super! Umso flexibler können wir die Speisen für Ihre Kinder zubereiten

Gutes Essen, guter Service

Vor dem Essen kommt die Bestellung, Hierfür

schließen wir mit jeder Kindertageseinrichtung einen Vertrag über die tägliche Versorgung mit

Einzelvereinbarung mit Kita-Eltern Wir senden die Rechnung den Eltern direkt zu. Die Eltern bestellen das Essen bei Krankheit/Urlaub des Kindes bei uns ab.

RWS Junior, Und dann? Gemäß dem Wunsch der Einrichtung führen zwei Wege zur Bestelländerung und Abrechnung:

Gemeinschaftsversorgungsvertrag mit der Kita Wir senden Ihrer Kita eine Sammelrechnung. Die Kita bestellt das Essen bei Krankheit/Urlaub des Kindes bei uns ab.

Alles online.



Unser Kundenportal

Zentrales System bei der Bestellung und Abrechnung unserer Speisen ist unser webbasiertes RWS Kundenportal. Hier ist alles in einem Topf: Jeder Essenteilnehmer hat sein eigenes Kundenprofil mit Kundendaten und hinterlegten Besonderheiten wie Allergien, Speiseplan und Bestellungen, Rechnungen und aktuelle Infos zu unserer Versorgung in der Einrichtung. Bei weiterführenden Fragen hilft zudem unser Kundenservice weiter. Dieser betreut Eltern und die Einrichtung persönlich aus einer Hand.

ONLINE ANMELDEN

Schnell und einfach selbst die Kinder registrieren.

ABRECHNEN UND BEZAHLEN

Bargeldlos und sicher rechnen wir über das Kundenportal ab. Die Leistungen aus Bildung und Teilhabe werden hier berücksichtigt.

ESSEN BESTELLEN

Mit wenigen Klicks stellt die Einrichtung ihren Menüplan zusammen.

BESTELLUNG ÄNDERN

Änderungen sind kinderleicht. Einfach einloggen und los geht's.



Mit Spiel und Spaß zu einer guten Ernährung

Kinder entdecken schnell ihr Lieblingsessen: Nudeln, Pizza, Pudding und Fruchtgummis. Zum Spielen, Toben und Lernen braucht's mehr. Wir tragen dazu bei, dass Kinder Freude an einer ausgewogenen Ernährung entwickeln, gutes Essen in Gemeinschaft wertschätzen und Interesse für gesunde Lebensmittel geweckt wird.

Das gibt's von uns - mit viel Engagement zur Unterstützung der Ernährungsbildung. RWS zum Anfassen, mit:

- Workshops für Einrichtungsleitung und Eltern zu Themen der Ernährung, Lebensmittel und Esskultur
- saisonalen Kinderaktionen in der Einrichtung
- gesunden Jahresinitiativen wie unserem Obst/Gemüse des Monats Tagen der offenen Küche
- kulinarischer Unterstützung
- von Veranstaltungen Berücksichtigung von Wünschen
- in der Speiseplanung



der Outlaw gGmbH in Leipzig "RWS Junior kommt bei den Kindern super an und auf den Lieferservice können wir uns verlassen. Er ist pünktlich, akkurat und freundlich. Auch die Beratung lässt keine Wünsche offen.

